

湖北经济学院法商学院旅游与酒店管理系 2026 年烹饪与营养专业宴席设计比赛方案

一、比赛目的

为深入贯彻落实《深化新时代教育评价改革总体方案》精神，对接餐饮行业对高素质、技能型人才的需求，我系决定针对烹饪与营养教育专业的毕业学生开展宴席设计比赛。本赛事旨在以宴席设计为载体，全面考查学生专业理论知识、实践操作技能、创新能力、成本控制意识及综合表达能力，实现“以赛促学、以赛促教、以赛促改”的目标，提升人才培养质量。

二、参赛对象

烹饪与营养教育专业全体本科毕业生，以 4-5 人小组为单位参赛，每组设小组长 1 人，自主选择实操类型，按专业方向自主选择中餐（点）、西餐（点）或药膳制作赛道。毕业生总数非 4 倍数时，允许设立 1 个 5 人小组，组长享总成绩加 3 分政策。

三、比赛时间

时间：毕业生毕业设计周期内（5 月 10 日前），具体分为四个阶段：

报名阶段：提交小组基础信息与初步选题；

初赛阶段：完成宴席设计方案书与菜谱初稿；

决赛阶段：现场烹饪展示与答辩；

成果展示：优秀作品展览与行业交流。

四、比赛地点

旅游与餐饮实验教学示范中心

五、比赛形式与内容

（一）宴席设计要求

主题要求：围绕“楚菜文化传承+现代创新”双核心，主题需体现荆楚地域文化符号。具体参考方向包括：

1. 楚菜经典升级：以“清蒸武昌鱼”“沔阳三蒸”等传统菜为基础，进行摆盘艺术化改良、营养配比优化或味觉层次重构。例如，将传统“排骨藕汤”升级为“莲藕排骨盅”，采用分餐制呈现，既保留原味又提升仪式感。

2. 药膳养生主题：结合湖北道地药材（如黄冈大茯苓、黄芩、蕲艾、佛手山药；大洪山葛根；神农架天麻；恩施黄连、百合等等），运用湖北特色药食合一地方标志性农特产（如黄陂麦地湾萝卜；蔡甸及洪湖莲藕、藕带、藕粉、芡实、菱角；大别山黑山羊等等）设计“四季养生宴”或“慢病食疗主题药膳”或“体质食养药膳”。

3. 非遗技艺呈现：融入“荆州鱼糕”“钟祥蟠龙菜”“黄陂三鲜”等非遗制作技艺，结合分子料理技术创作“新派非遗宴”。如将鱼糕制作工艺与低温慢煮技术结合，开发“分子鱼糕慕斯”。

4. 节庆民俗宴席：针对春节、中秋等传统节日设计“荆楚家宴”，体现团圆礼仪与民俗文化。如春节推出“福满荆楚宴”，包含“全家福火锅”“年味炸藕夹”等传统年菜，搭配现代分子料理技术制作的“分子汤圆”。

5. 其他主题（指导老师认可）。

（二）菜品要求

每组完成 8-10 道菜品，含 2-3 道核心创新菜，成本控制在 700 元以内，附成本清单与食材采购凭证。每组成员负责不同菜品，且每组需要制作 2-3 道具有一定挑战性和创新性的菜品，按照规定要求进行准备、烹饪和装饰，展示其烹饪技巧和创意。

（三）菜谱说明

每组成员需根据所制作的菜品，提交菜谱说明（见附件 1）。内容包括菜品制作理念、原料组成、制作流程、成品特点、营养价值、成本分析等方面。

六、评委组成

评委由 5 人评审团构成：包括校内专家（4 名）：副高级以上教师 2 名、楚菜研究院特聘导师 1 名、营养学教师 1 名；校企合作专家（1 名）：校企合作企业餐饮总监 1 名。

七、评分标准

评委老师对学生菜品创新程度、原料选择与处理、菜品质量、装饰等方面进行评分，评分细则见附件 2。

七、奖项设置

按总成绩排名设一等奖（2 名）、二等奖（3 名）、三等奖（5 名）。

旅游与酒店管理系

2025 年 9 月

附录：

附录 1：菜谱说明

附录 2：现场评分表

附录 3：菜品制作评分表

附录 1:

菜谱说明

班级:

组别:

成员:

菜名 1	(菜名可进行适当创新)				
制作理念	原料组成	制作流程	成品特点	营养价值	成本分析
(对产品制作理念进行阐述, 不超过 100 字)	(需列明菜品制作过程中使用的所有原料包括主料、辅料、调味料等)	(罗列制作过程要点)	(从色、香、味、形等各方面进行描述)	(列明菜品主要成分及主要功能)	(列明采购菜品原料的价格)

菜名 2	(菜名可进行适当创新)				
制作理念	原料组成	制作流程	成品特点	营养价值	成本分析

.....

附录 2:

现场评分表

评分项目	最大分值	评分细则描述	评委评分			评分说明
			第一组	第二组	
规范着装，个人仪容仪表	10	1、干净且烫过的白色长袖厨师服，黑色或格子裤；干净的围裙，黑色包脚厨师鞋（无鞋带）男士头发以“前不过眉、侧不过耳、后不过领。女士戴发网；指甲短，身体干净无异味，没有明显伤口；手上无任何配饰。（8-10分）				
		2、有一项不合格（4-8分）；				
		3、有一项以上不合格（0-4分）。				
开档工位准备工作	5	1、操作工位摆放整齐，分类合理、整洁；所需工具、原料、调料分类准备有序：（5分）；				
		2、操作台面摆放整齐；分类不合理或者所需工具、原料、调料分类准备无序；（3-5分）；				
		4、操作台摆放混乱；分类不合理；所需工具、原料准备无序（0-3分）；				
菜谱说明是否制作	5	有而且内容比较合理 5分；内容不全 2分；没有制作 0分。				
提前加工行	5	开档前或或自带食材没有提前加工行为				

为						
交叉污染	15	<p>1、操作台上面不能有工具箱，不能用手直接接触即食食物。清洁柜台及工具、餐具不能用洗碗布（只能用消毒湿纸巾或者厨房纸巾、专用毛巾）</p> <p>2、一次性塑料或未经过清洗的金属勺子，不得用两次，不得用手或其他器皿尝味或调味；</p> <p>3、任务与任务之间和收档后全部严格按照要求洗手并进行消毒</p>				
节约习惯与浪费	10	<p>烹饪过程中过量的食物、原料刮干净并合适储存，；物尽其用，没有浪费现象；操作过程中没有能源浪费现象</p>				
水池、地面、台面卫生	10	<p>1、水池、地面干净、整洁，出现水渍溅在台面或脏乱（包括厨具、工具等放在水池里面）在5分钟内清理干净，脏的和干净的东西不在一起清洗（8-10分）；</p>				
		<p>2、以上有一次违规（4-8分）；</p>				
		<p>3、以上有一次以上违规（0-4分）</p>				
技法、技艺	10	<p>1、加工工程中，规范有序，动作协调适当，体现较复杂中餐的传统技法或现代技法元素；刀工技术达到精细（8-10分）；</p>				
		<p>2、加工工程中，规范有序，动作一般，体现良好的中餐的传统技法或现代技法元素；刀工技术高于平均水平（4-8分）；</p>				

		3、加工工程中，动作混乱无序，体现一般的中餐传统技法或现代技法，刀工技术水平达到平均水平（2-4分）；				
		4、加工过程中操作偶然、混乱、拙劣，传统技法或现代水平一般，刀工技术较差（0-2分）。				
失败重做现象	10	加工过程中无失烹、失败重做现象。				
出菜准备工作完善，且无超时	10	1、学生出菜时知道做好消毒清洁工作，洗手，清理台面工作； 2、规定时间按时出菜，无超时				
赛场复位	10	设备和工具使用后清洗并收纳；公用设备使用后清洗，恢复到原始状态，复位较好（8-10分）				
		2、复位一般（4-8分）				
		3、复位较差（0-4分）				
合计	100	/				/
总分值：_____			评委签名：_____			

附录 3:

宴席菜品制作评分表

评委: _____ 日期: _____

评分项目	分值	评分标准	第 1 组	第 2 组	第 3 组	第 4 组	第 5 组	第 6 组	第 7 组	第 8 组	第 9 组
主题契合与创新	25	1. 主题契合度: 完全契合宴席主题, 菜单结构合理, 得 10-15 分; 基本契合主题, 结构较完整, 得 5-9 分; 与主题不符, 结构混乱, 得 0-4 分。									
		2. 创新程度: 原创性强, 技法味型有突破, 市场少见, 得 8-10 分; 传统改良有特色, 得 5-7 分; 无明显创新, 得 0-4 分。									
原料选用与营养	15	1. 原料品质: 新鲜安全, 应时应季, 地域特色明显, 得 6-8 分; 原料合格, 时令性一般, 得 3-5 分; 原料不新鲜或存在隐患, 得 0-2 分。									
		2. 营养搭配: 荤素合理, 营养均衡, 符合健康要求, 得 5-7 分; 搭配基本合理, 得 3-4 分; 搭配失衡, 得 0-2 分。									
原料处理与工艺	15	刀法熟练规范, 成型均匀, 符合菜品要求, 得 10-15 分; 刀工基本规范, 形状较整齐, 得 5-9 分; 刀工粗糙, 成型较差, 得 0-4 分。									
菜品成品质量	30	1. 味型香气: 味型纯正, 香气协调, 符合菜品标准, 得 10-12 分; 味型基本正确, 香气正常, 得 7-9 分; 味型偏差较大, 得 0-6 分。									
		2. 口感成熟度: 口感适宜, 成熟度精准, 得 8-10 分; 口感较好, 成熟度基本合适, 得 5-7 分; 口感不佳, 成熟度不当, 得 0-4 分。									
		3. 色泽卫生: 色泽自然协调, 成品洁净无杂质, 得 6-8 分; 色泽基本正常, 卫生合格, 得 3-5 分; 色泽失调, 卫生不佳, 得 0-2 分。									
装盘与呈现	10	1. 装盘设计: 主次分明, 造型美观, 与菜品及主题协调, 得 5-6 分; 装盘较整齐, 层次基本清晰, 得 3-4 分; 装盘杂乱, 主次不清, 得 0-2 分。									
		2. 实用环保: 装饰简洁适度, 无过度浪费, 得 3-4 分; 装饰基本合理, 得 1-2 分; 装饰繁杂浪费, 得 0 分。									
成本与可行性	5	成本控制合理, 出成率高, 具备推广与宴席应用价值, 得 4-5 分; 成本基本合理, 具备一定可行性, 得 2-3 分; 成本偏高, 实用性较差, 得 0-1 分。									
总分	100	各项得分相加									
备注											